2007年11月1日作成

FASTKITエライザVer.II大豆データシート

日本ハム株式会社
中央研究所

FASTKITエライザVer.Ⅱ大豆

Nippon Ham Group
人輝く、食の未来

＜キット概要＞

- 測定原理：サンドイッチELISA法
- 測定範囲：0.78～50ng/mL
- 測定可能検体数：最大24検体（二重測定）
- 保存方法：冷蔵（2～8℃）保存
- 使用期限：製造日より6ヶ月
- 希望納入価：78，000円/キット

＜FASTKITエライザVer.Ⅱ大豆構成品＞

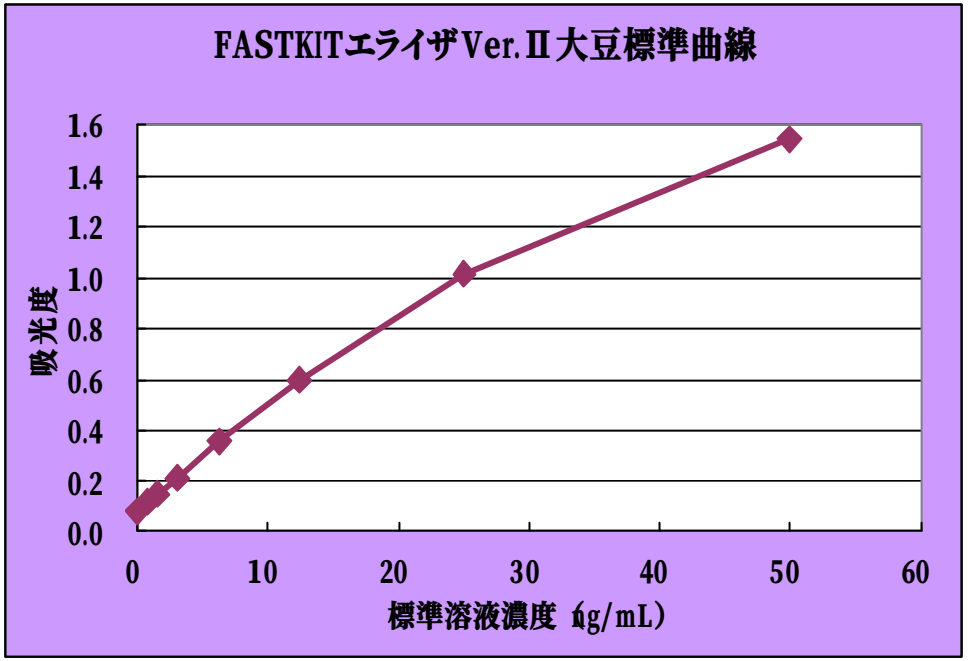
抗体固相化プレート	（8well×12列）1枚
標準溶液（50ng/mL）	1.8mL×1
希釈用緩衝液	100mL×1
ビオチン結合抗体	150μL×1
酵素-ストレプトアビジン結合物	150μL×1
発色剤（TMB）	12mL×1
反応停止液（0.5N H_2SO_4）	12mL×1
濃縮洗浄液（10倍濃縮）	100mL×1
抽出用試薬①（10倍濃縮）	50mL×1
大豆用抽出用試薬②（10倍濃縮）	**100mL×1**
抽出用試薬③（10倍濃縮）	50mL×1
取扱説明書	1部

注：大豆用抽出用試薬②は他の項目（卵、牛乳、小麦、そば、落花生）の抽出用試薬②と異なります。

検量線データ

Nippon Ham Group
人輝く、食の未来

標準溶液（μg/mL）	平均吸光度	平均吸光度＋2SD	平均吸光度－2SD	CV
0	0.082	0.089	0.075	4.2%
0.78	0.114	0.130	0.098	7.1%
1.56	0.145	0.157	0.133	4.1%
3.13	0.211	0.220	0.202	2.1%
6.25	0.355	0.377	0.332	3.2%
12.5	0.597	0.610	0.583	1.1%
25.0	1.010	1.070	0.950	3.0%
50.0	1.540	1.623	1.458	2.7%



① 検量線データ、および食品成分の影響等を考慮し、食品からの定量下限は1ppmに設定

ウェル間差および測定間差

Nippon Ham Group
人輝く、食の未来

＜試験方法＞
同一キットを用いて、50ng/mL標準溶液をn=32で3回に分けて測定し、ウェル間差および測定間差を確認した。

測定 1回目				測定 2回目				測定 3回目			
1.633	1.602	1.542	1.597	1.576	1.553	1.501	1.487	1.548	1.552	1.503	1.524
1.618	1.560	1.583	1.640	1.645	1.620	1.580	1.556	1.581	1.621	1.580	1.550
1.591	1.575	1.569	1.615	1.664	1.616	1.623	1.617	1.587	1.613	1.597	1.594
1.617	1.584	1.592	1.641	1.612	1.662	1.646	1.621	1.605	1.601	1.603	1.623
1.610	1.549	1.587	1.649	1.686	1.658	1.652	1.652	1.612	1.625	1.617	1.627
1.620	1.578	1.590	1.642	1.644	1.636	1.607	1.611	1.618	1.633	1.633	1.639
1,608	1.552	1.579	1.630	1.662	1.615	1.586	1.612	1.634	1.605	1.599	1.585
1.581	1.573	1.554	1.581	1.630	1.598	1.547	1.559	1.605	1.606	1.535	1.579

ウェル間差							
	平均	1.595		平均	1.610	平均	1.595
	SD	0.029		SD	0.047	SD	0.034
	CV	1.8%		CV	2.9%	CV	2.1%

測定間差		
	平均	1.600
	SD	0.009
	CV	0.6%

性能評価結果　市販食品の測定 1)

Nippon Ham Group
人輝く、食の未来

市販食品検体	大豆表示	測定結果 (ppm)
絹豆腐	大豆	20<
高野豆腐	大豆	20<
豆腐よう	大豆	20<
油揚げ	大豆	20<
がんもどき	大豆	20<
豆乳（無調製）	大豆	20<
調製豆乳	大豆	20<
乾燥ゆば	大豆	20<
生ゆば	大豆	20<
きなこ	大豆	20<
おから	大豆	20<
大豆水煮（缶詰）	大豆	20<

市販食品検体	大豆表示	測定結果 (ppm)
黒豆せんべい	黒豆	20<
十穀がゆ	黒豆	20<
ロースハム	大豆たん白	20<
ウインナー	大豆たん白	20<
クッキー	大豆たん白	20<
肉団子	粒状大豆たん白	20<
ロースハム２	一部に大豆	20<
かまぼこ	一部に大豆	20<
菓子パン	一部に大豆	1．05
カレー	一部に大豆	＜1．0

性能評価結果　市販食品の測定 2)

Nippon Ham Group
人輝く、食の未来

市販食品検体	大豆表示	測定結果 (ppm)
味噌	大豆	20<
米味噌１	大豆	5．7
米味噌２	大豆	20<
白味噌	大豆	20<
豆味噌	大豆	20<
八丁味噌	大豆	20<
麦味噌	大豆	20<
醤油	大豆	＜1．0
濃口醤油１	脱脂加工大豆	＜1．0
濃口醤油２	大豆	＜1．0
濃口醤油３	有機大豆	＜1．0
薄口醤油	大豆	＜1．0
白醤油	大豆	＜1．0
たまり醤油	脱脂加工大豆	＜1．0
再仕込み醤油１	大豆	＜1．0
再仕込み醤油２	大豆	＜1．0

市販食品検体	大豆表示	測定結果 (ppm)
納豆	大豆	＜1．0
干し納豆	納豆(大豆)	4．3
小粒納豆１	大豆	1．2
小粒納豆２	大豆	1．4
ひきわり納豆	ひきわり大豆	＜1．0
黒豆納豆	大豆	3．7
サプリメント1	大豆イソフラボン	20<
サプリメント2	大豆イソフラボン	＜1．0
サプリメント3	大豆抽出物	＜1．0
サプリメント4	レシチン	＜1．0
サプリメント5	大豆レシチン	＜1．0
サプリメント6	大豆ペプチド	20<
サプリメント7	大豆ペプチド	20<
大豆クッキー	大豆ペプチド	20<
大豆飲料１	大豆ペプチド	＜1．0
大豆飲料２	大豆ペプチド	＜1．0
大豆油	食用大豆油	＜1．0

性能評価結果（交差反応性）

Nippon Ham Group
人輝く、食の未来

食品原材料	測定値(ppm)
乾燥全卵	＜1．0
スキムミルク	＜1．0
小麦粉	＜1．0
むきそば	＜1．0
脱脂落花生	＜1．0
うるち米	＜1．0
ゴマ	＜1．0
トウモロコシ	＜1．0
アーモンド	＜1．0
ブラックペッパー	1．0
クルミ	1．1

食品原材料	測定値(ppm)
マカダミアナッツ	＜1．0
ピスタチオ	＜1．0
ピーカンナッツ	＜1．0
カシューナッツ	＜1．0
ココナッツ	＜1．0
ヘーゼルナッツ	＜1．0
豚肉	＜1．0
鶏肉	＜1．0
牛肉	＜1．0
さやとうがらし	＜1．0
日高昆布	＜1．0

食品原材料	測定値(ppm)
大正金時豆	＜1．0
うずら豆	＜1．0
虎豆	＜1．0
紫花豆	＜1．0
大福いんげん豆	＜1．0
いんげん豆	＜1．0
ささげ豆	4．3
小豆	＜1．0
黒豆	20＜
大豆もやし	20＜